



DIDŽIOJI DUONOS IR KITŲ KEPINIŲ KNYGA

Kruopščiai peržiūrėtas ir atnaujintas išsamus praktinis duonkepės naudojimo vadovas,
kuris apima 150 nuoseklių receptų ir būdų, iliustruotų daugiau kaip 650 fotografijų

JENNIE SHAPTER



SMAGURIS



DIDŽIOJI DUONOS IR KITŲ KEPINIŲ KNYGA

Kruopščiai peržiūrėtas ir atnaujintas išsamus praktinis duonkepės naudojimo vadovas, kuris apima 150 nuoseklių receptų ir būdų, iliustruotų daugiau kaip 650 fotografijų



JENNIE SHAPTER

Iš anglų kalbos vertė
JOANA ŠINKŪNAITĖ



IŽANGA

Pastaraisiais metais namuose kepama duona smarkiai išpopuliarėjo. Po darbo namo grįžusius vyrus ir moteris pasitinka raminantis šviežiai iškeptos duonos kvapas, kuris nusviedžia atgal į idilišką vaikystę. Tačiau duonos kepimo namuose procesas ir jos valgymas nėra tik vaizduotės vaisius. Jokių būdu. Duona, auštanti daugelio mūsų virtuvėse, yra tikra. Jos kepalas padengtas auksine plutele, viduje – lygus minkštumas, o kur dar

APAČIOJE: daugeliui žmonių Trobos duona yra tradicinė duona, kuri asocijuojasi su vaikyste.

nepaprastas skonis! Atrodo, kad tokios išvaizdos ir skonio kepalėliui iškepti reikia begalės pastangų. Tai toli gražu ne tiesa. Didžioji nūdienos skaniausių duonų kepamos namuose, pasitelkiant lengvai valdomą prietaisą, kuris pašalina iš duonos kepimo nereikalingą triušą, palikdamas vien malonumą.

Pirmoji automatinė naminė duonkepė buvo pristatyta Japonijos rinkai praėjusio amžiaus 8 dešimtmečio pabaigoje. Nuo tada duonkepių populiarumas augo visame pasaulyje. Supaprastinęs kepimo procesą, šis puikus buitinis prietaisas vėl pažadino malonumą kepti duoną namuo-

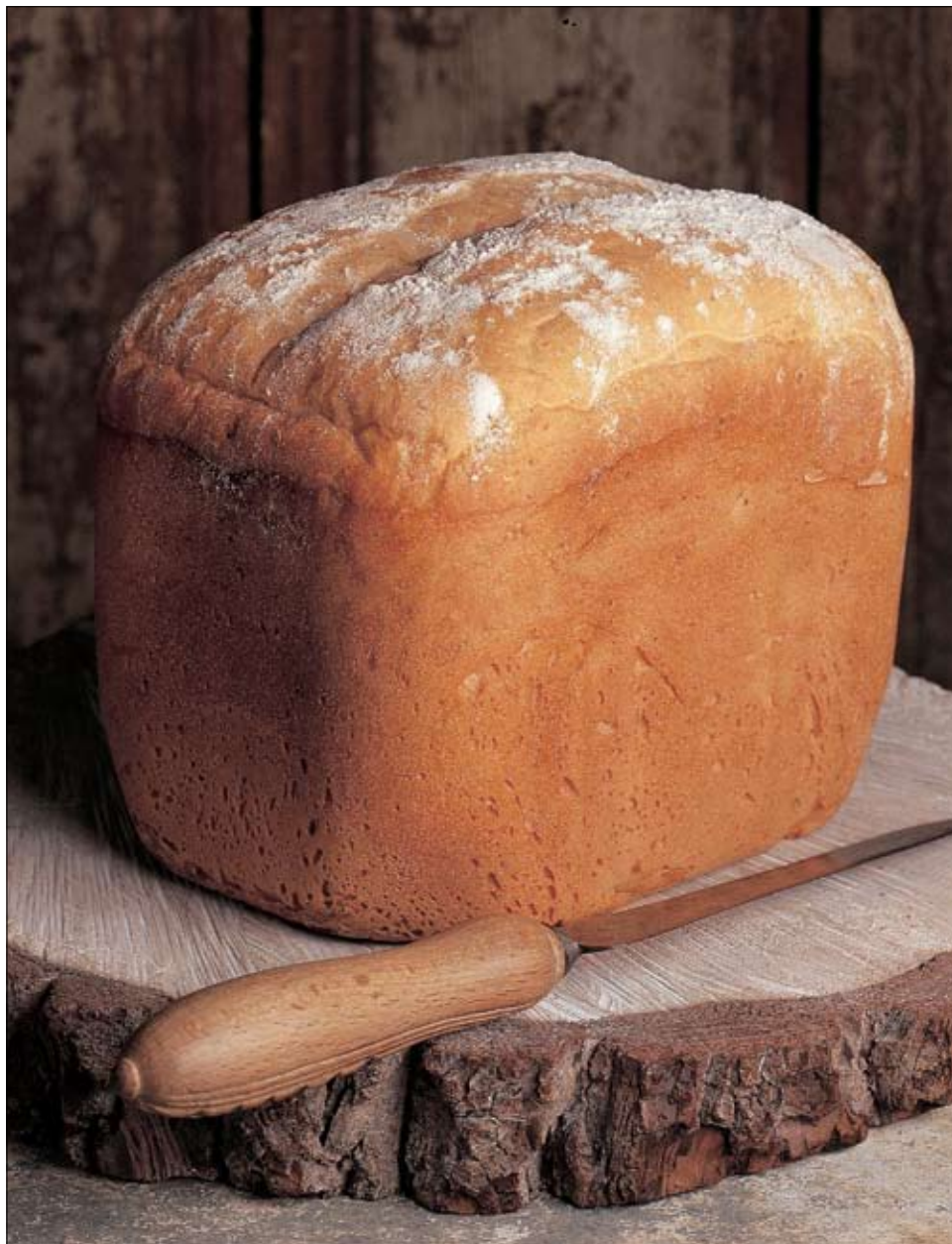
se. „Namų kepėjui“ belieka tik tiksliai atseikėti keletą sudedamųjų dalių, sudėti jas į kepimo formelę ir spustelėti porą mygtukų.

Prietaiso nustatymai iš pradžių gali gluminti. Bet jie skirti padėti Jums kepti įvairius duonos gaminius: tiek saldžius, tiek sūrius, pagardintus įvairiais grūdais ir kvapiosiomis medžiagomis. Laikui bėgant, perprasite visas funkcijas, todėl nėra reikalo skubėti. Pradėkite nuo paprasto baltos duonos kepalo ir stebėkite, kaip Jūsų duonkepėje keli komponentai pamažu virsta šilkinė, glotnia tešla, o galiausiai – auksiniu duonos kepalu.

Nesvarbu, kokio tipo duonos kepimo prietaisą turite: svarbu sutelkti dėmesį į duoną, o ne į duonkepę. Net ir geriausias modelis yra tik pagalbininkas virtuvėje. Taip, duonkepė puikiai maišys, minkys ir keps, bet tik tada, kai sudėsite reikiamus produktus ir parinksite reikiamą programą. Ji pati negalvos, tik vykdys Jūsų nurodymus. Todėl labai svarbu, kad sudėtu-mėte reikiamus produktus reikiamomis proporcijomis ir ta tvarka, kuri nurodyta Jūsų duonkepės instrukcijoje. Taip pat būtina parinkti tinkamus nustatymus. Nenusiminkite, jeigu Jūsų pirmasis „blynas“ prisvilo. Jo skonis veikiausiai vis tiek nuostabus. Pažinkite savo duonkepę, eksperimentuokite. Tik taip rasite aukso viduriuką. Svarbu atkreipti dėmesį į kelis faktorius, – sudedamųjų dalių rūšį, klimatą ir orą, – dėl kurių gali keistis drėgmės lygis, neatsižvelgiant į Jūsų naudojamos duonkepės modelį.

Minkydami duoną rankomis jaučiate, ar tešla per drėgna, ar per sausa. Naudojant duonos kepimo krosnelę, reikia kitais būdais įsitikinti, ar duona yra reikiamo drėgnumo, ir, jei taip nėra, ką reikėtų pakeisti, kad iškeptų tobulas duonos kepalas.

Kelias minutes pamaišę, žvilgtelėkite į tešlą duonkepėje – ji turėtų būti tąsi ir minkšta. Prietaisui nustojus minkyti, tešla turėtų prisitaikyti prie kepimo formos. Iškepę kelis duonos kepalus, greitai pamatysite, kokia tešla Jums yra priimtinesnė, ir kaipmat imsite kepti skirtingų grūdų



duoną: rugių, grikių, miežių arba duoną, pagardintą daržovėmis, pavyzdžiui, bulvėmis ar pastarnokais. Galėsite iškepti tiek sūrios ir saldžios duonos kepinių, kiek leis jūsų vaizduotė. Kūrybiškumas gali duoti netikėčiausių rezultatų.

Šioje knygoje pateikti duonos kepiniai gaminami duonkepėje arba, joje užmaišius tešlą, formą duonai suteikiant rankomis ir kepant paprastoje orkaitėje. Keksų tešla minkoma rankomis ir kepama duonkepėje.

Formuoti duonos kepalėlius patiems be galo malonu, o nustačius duonkepės ciklą, skirtą tik tešlai (angl. *dough only*), maišyti ir minkyti Jums taps žymiai lengviau. Duonkepė užtikrina idealias sąlygas pirmajame tešlos kilimo etape, o Jums belieka pasitelkti visą savo meistriškumą paverčiant tešlą į bandeles, forminę duoną ar mielinčius pyragus. Įgudę galėsite kepti daugybę duonos rūšių iš viso pasaulio, taip pat ir Artimųjų Rytų plokščiuosius duonos paplotėlius, prancūzišką

KEPALŲ DYDŽIAI

Automatiškai kepalus formuojančiose duonkepėse rasite tris sudedamųjų dalių sąrašus, kurie skirti skirtingo dydžio prietaisams. Mažas dydis rekomenduojamas duonkepėms, skirtoms ruošti kepalus naudojant 350–375 g miltų indelius; vidutinis dydis skirtas minkančioms kepalus naudojant 450–500 g miltų indelius, o didelis skirtas formuoti kepalus naudojant iki 600 g miltų indelius. Pažiūrėkite į duonkepės gamintojo vadovą. Jei automatiškai ruošiamam kepalui paruošti duota tik viena grupė komponentų, pamatuokite juos pagal savo duonkepės dydį ir įsitikinkite, kad darbas bus atliktas tinkamai. Jeigu duonkepė naudojama tik tešlai užmaišyti, o vėliau duona formuojama rankomis ir kepama tradiciniu būdu, nurodomas tik vienas komponentų sąrašas.



VIRŠUJE: boba – tradicinis lenkų šv. Velykų pyragas.

DEŠINĖJE: užmaišykite tešlą prancūziškoms duonelėms Pistolets duonkepėje, o formuokite rankomis.

duoną ir žydų baltą duoną su kiaušiniiais *Challah*. Pastaruoju metu ypač populiarėja iš raugo ir puriklių kepama duona, ir viename iš šios knygos skyrių rasite iliustruotą paaiškinimą, kaip duonkepėje išsikepti tokios duonos. Duoną taip pat galima iškepti nenaudojant glitimo. Knygoje rasite receptų tiek su paruoštais miltų mišiniais, tiek su miltais be glitimo. Prireikus daugiau informacijos apie duonkepę, susisiekite su gamintoju nurodyta pagalbos linija.



MILTAI

Miltai – pagrindinis komponentas duonos gaminimo procese, be jų duonos iškepti neįmanoma. Kviečiai yra pagrindiniai grūdai, malami į miltus. Tik ruginiuose ir kvietiniuose miltuose yra tinkamas kiekis gliutimo, kad būtų galima iškepti gerai rugintą duoną.

KVIETINIAI MILTAI

Kviečio grūdus susideda iš jų gaubiančio lukšto ar luobelės, apsaugančios branduolį. Branduolį sudaro kviečio gemalas ir endospermas, kuriame gausu krakmolo ir baltymų. Būtent iš šių baltymų, miltus sumaišius su vandeniu, gaunamas gliutimas. Minkant tešlą, gliutimas tįsta kaip elastikas ir sulaiko kylančius anglies dvideginio burbulus – dujas, išsiskiriančias aktyvuojantis mielėms. Taip tešla kyla.

Atsižvelgiant į baltymų kiekį, kviečiai gali būti minkšti ir kieti. Grūdus malant įvairiais būdais, gaunama įvairių mums žinomų rūšių miltų.

Kviečiai perdirbami į daugybę miltų rūšių. Pavyzdžiui, baltuosiuose miltuose yra apie 75 % kviečių branduolių. Išorinė luobelė ir kviečio gemalas pašalinami, paliekamas tik endospermas, kuris sumalamas į baltuosius miltus. Kepti labiausiai tinka nebalinti miltai, nes jie nėra chemiškai apdorojami, kad būtų išgauta nenatūraliai balta spalva. Ši miltų rūšis pamažu išstumia daugumą balintų miltų rūšių.

DEŠINĖJE: nuo viršaus pagal laikrodžio rodyklę – duonos, prancūziški, savaimė kylantys ir paprasti miltai.



PAPRASTI BALTIEJI MILTAI

Paprastuose baltuosiuose (universaliuosiuose) miltuose yra mažiau baltymų ir gliutimo nei duonos miltuose – paprastai apie 9,5–10 %. Kartais nedidelė šių miltų dalis maišoma su duonos miltais smulkiagrūdei tekstūrai išgauti. Paprasti baltieji miltai daugiausia naudojami greitai kepti arbatinius keksus, į kurių tešlą taip pat dedama cheminių kildinimo medžiagų, pavyzdžiui, kepimo miltelių, dėl kurių kepiniai tampa itin lengvi ir purūs.

BALTIEJI DUONOS MILTAI

Šie miltai malami iš kietų kviečių miltų, kuriuose daugiau baltymų nei minkštų kviečių miltuose. Baltymų kiekis priklauso nuo malūnų, bet vidutinis kiekis

VIRŠUJE: pagal laikrodžio rodyklę iš kairės – Svirno, girmomis malti nesijoti duonos, juodos duonos ir girmomis malti nesijoti miltai.

yra apie 12 %. Kai kuriose duonos miltų rūšyse baltymų yra mažiau, apie 10,5–11 %, tačiau į juos dedama askorbo rūgšties – veikliosios medžiagos tešlai kildinti.

SAVAIMĖ KYLANTYS MILTAI

Ši miltų rūšis paprastai nenaudojama kepti tradicinei duonai, bet puikiai tinka arbatiniams keksams ir pyragams, kepa miems duonkepėje. Sumaišyti su sodos hidrokarbonatu ir kalcio fosfatu, miltai veikia kaip kildinamoji medžiaga.

PAPRASTI SMULKŪS PRANCŪZIŠKI MILTAI

Prancūzijoje daugiausia naudojami nebalinti, lengvi, labai smulkūs ir dėl to birūs miltai. Jie mažais kiekiais dedami į prancūziškos duonos receptus tam, kad šiek tiek sumažintų gliutimo kiekį ir išgautų tokią tekstūrą, kokios paprastai yra tikimasi iš prancūziškų kepinų.

EKOLOGIŠKI MILTAI

Ekologiški baltieji miltai gaminami iš kviečių, kurie auginami naudojant tik natūralias trąšas ir nepurškiant pesticidais. Ekologiški duonos miltai rekomenduojami auginant natūralias mieles pradiniams ir įprastiems raugams.

NESIJOTI MILTAI

Kadangi nesijoti miltai gaminami iš nesmulkintų kviečių branduolių, luobelės bei kviečio gemalo, jie yra rupūs ir sodraus



riešutų skonio. Duonkepėse keпамoms duonomis reikėtų naudoti stiprius (angl. *strong*) nesijotus kvietinius miltus, kuriuose proteinų kiekis siekia 12,5 %. Arbatiniams keksams kepti paprasti nesijoti miltai gali būti maišomi su kepimo milteliais ar kepimo soda. Duona, kepta naudojant 100 % nesijotus duonos miltus, paprastai būna tankesnė. Sėlenos neleidžia išsiskirti gliutimui, todėl tešla kyla lėčiau. Dėl šių priežasčių daugumoje duonkepių rekomenduojama maišyti nesijotus duonos miltus su baltaisiais duonos miltais.

Girnomis malti miltai gaunami tarp dviejų akmenų trinant sveikus kviečių grūdus. Nesijotų miltų, kurie nėra malami girnomis, sėlenos ir kviečių gemalai pašalinami malimo metu, o apdoroti vėl dedami atgal.

JUODOS DUONOS MILTAI

Šiuose miltuose yra 80–90 % kviečių branduolių ir nedidelė dalis pašalintų sėlenų. Tai puiki alternatyva nesijotiems miltams, nes iš jų kepta duona bus tankesnė ir sodresnio skonio nei balta duona, o plutelė bus plona ir minkšta.

SVIRNO (ANGL. *GRANARY*) MILTAI

Tai miltai iš nesijotų baltųjų ir ruginių miltų, maišytų su salykliniais kviečių grūdais. Jie šiek tiek salstelėję, turi riešutų skonio. *Salyklinės* (angl. *Malthouse*) ir *Svirno* miltai yra panašūs.

BALTIEJI DUONOS MILTAI SU SĖKLomis

Tai paprastas naudoti baltųjų duonos miltų ir sėklų mišinys su auksinių, rudųjų linų sėmenimis, saulėgrąžomis, soromis.

SPELTŲ MILTAI

Gausūs maistingųjų medžiagų, šie miltai gaminami iš speltų, šiuolaikinio kviečių pirmtakių, grūdų. Naudojami sumaišyti su baltaisiais duonos miltais. Nors jų sudėtyje yra gliutimo, jie gerai virškinami net to netoleruojančių žmonių, todėl šie miltai įtraukiami į kviečiams alergiškų žmonių racioną.

MANŲ KRUOPOS

Tai gausūs gliutimo miltai, gaminami iš kietųjų žieminių kviečių endospermų, prieš



VIRŠUJE: iš kairės į dešinę –

manų kruopos, speltų miltai ir baltieji duonos miltai su sėklomis.

juos smulkiai sumalant į paprastus miltus. Jie malami į rupesnių granulių arba itin smulkius miltus. Smulkesni miltai tradiciškai naudojami makaronams gaminti, bet maišant su kitais miltais, iš jų taip pat galima iškepti nepaprastai gardžią duoną. Duona, kepta iš 100 % manų kruopų miltų, bus sunkesnė, o jos minkštumas tankesnis.

KITI KVIEČIŲ GRŪDAI

KVIEČIŲ SĖLENOS

Tai išorinė kviečių luobelė, atskirta nuo perdirtų baltųjų miltų. Duonai sėlenos suteikia daugiau skaidulų, apimties ir skonio. Vienu ar dviem šaukštais kviečių sėlenų pagardinsite savo mėgstamą receptą. Taip pat galite juos naudoti vietoje dalies baltųjų duonos miltų.

DEŠINĖJE: nuo viršaus iš kairės pagal laikrodžio rodyklę – sėlenos, apvirtai ir išdžiovinti kviečiai, kviečių gemalai, skaldyti kviečiai.

KVIEČIŲ GEMALAI

Gemalas yra kviečio grūdo branduolio šerdis. Naudokite juos natūralius arba šiek tiek paskrudintus – taip grūdams suteiks riešutų skonio. Kviečių gemaluose gausu vitamino E, tad iš jų keamos duonos maistinė vertė žymiai didesnė. Gemalai slopina gliutimo poveikį, todėl jų dėkite ne daugiau kaip 30 ml / 2 arbat. šaukšt. į 225 g / 2 stiklines miltų.

SKALDYTI KVIEČIAI

Tai stambiai skaldyti kviečių branduoliai. Jie gana kieti, todėl Jums teks juos šiek tiek suminkštinti. Pakaitinkite ant silpnos ugnies 15 minučių, tada nusauskite ir leiskite atvėsti. Likus 5 minutėms iki tešlos minkymo ciklo pabaigos, įdėkite 15–30 ml / 1–2 arbat. šaukšt. kviečių branduolių į tešlą.





RECEPTAI

Naudodami duonkepę galite iškepti daug įvairių duonos rūšių, tiek saldžių, tiek pikantiško skonio. Duonkepėje kepamai duonai siūlomi trys sudedamųjų dalių rinkiniai – mažai, vidutinio dydžio ir didelei duonkepei, nes komponentų kiekiai yra labai svarbi vykusio kepinio sudedamoji dalis. Kitos duonos gali būti maišomos duonkepėje, formuojamos rankomis ir kepamos orkaitėje. Šviežia duona neapsakomai skani, o jos aromatas pasklinda ir užpildo visus namus. Kepti duoną dar niekada nebuvo taip paprasta.



1 KEPALAS

MAŽAS

210 ml / 1 stiklinė drungno vandens
 22 ml / 1½ šaukšt. saulėgrąžų aliejaus
 375 g / 3¼ stiklinės nebalintų baltųjų
 duonos miltų
 15 ml / 1 šaukšt. nugriebto neriebaus
 sauso pieno miltelių
 7,5 ml / 1½ arbat. šaukšt. druskos
 15 ml / 1 šaukšt. granuliuotojo cukraus
 5 ml / 1 arbat. šaukšt. sausų greito kilimo
 mielių

VIDUTINIS

315 ml / 1½ stiklinės drungno vandens
 30 ml / 2 šaukšt. saulėgrąžų aliejaus
 500 g / 4½ stiklinės nebalintų baltųjų
 duonos miltų
 22 ml / 1½ šaukšt. nugriebto pieno
 miltelių
 7,5 ml / 1½ arbat. šaukšt. druskos
 15 ml / 1 šaukšt. granuliuotojo cukraus
 5 ml / 1 arbat. šaukšt. sausų greito kilimo
 mielių

DIDELIS

385 ml / 1⅞ stiklinės drungno vandens
 45 ml / 3 šaukšt. saulėgrąžų aliejaus
 625 g / 5½ stiklinės nebalintų baltųjų
 duonos miltų
 30 ml / 2 šaukšt. nugriebto pieno miltelių
 10 ml / 2 arbat. šaukšt. druskos
 22 ml / 1½ arbat. šaukšt. granuliuotojo
 cukraus
 10 ml / 2 arbat. šaukšt. sausų greito
 kilimo mielių



1 Į duonkepės kepimo indą įpilkite vandens ir saulėgrąžų aliejaus. Jei instrukcijoje nurodyta iš pradžių dėti mielių, sukeiskite sausų ir skystų sudedamųjų dalių eiliškumą.

GREITAI PARUOŠIAMA BALTA DUONA

Vadovaudamiesi šiuo receptu, gardų paprastos baltos duonos kepalą galėsite iškepti nustatę greičiausią duonkepės režimą. Ši duona yra idealus variantas taupantiems laiką.



2 Ant skysčio užbarstykite miltų ir įberkite pieno miltelių. Skirtinguose kampuose įberkite cukraus ir druskos. Miltų viduryje padarykite nedidelį įdubimą (tik nepalieskite skysčio) ir įdėkite mielių.

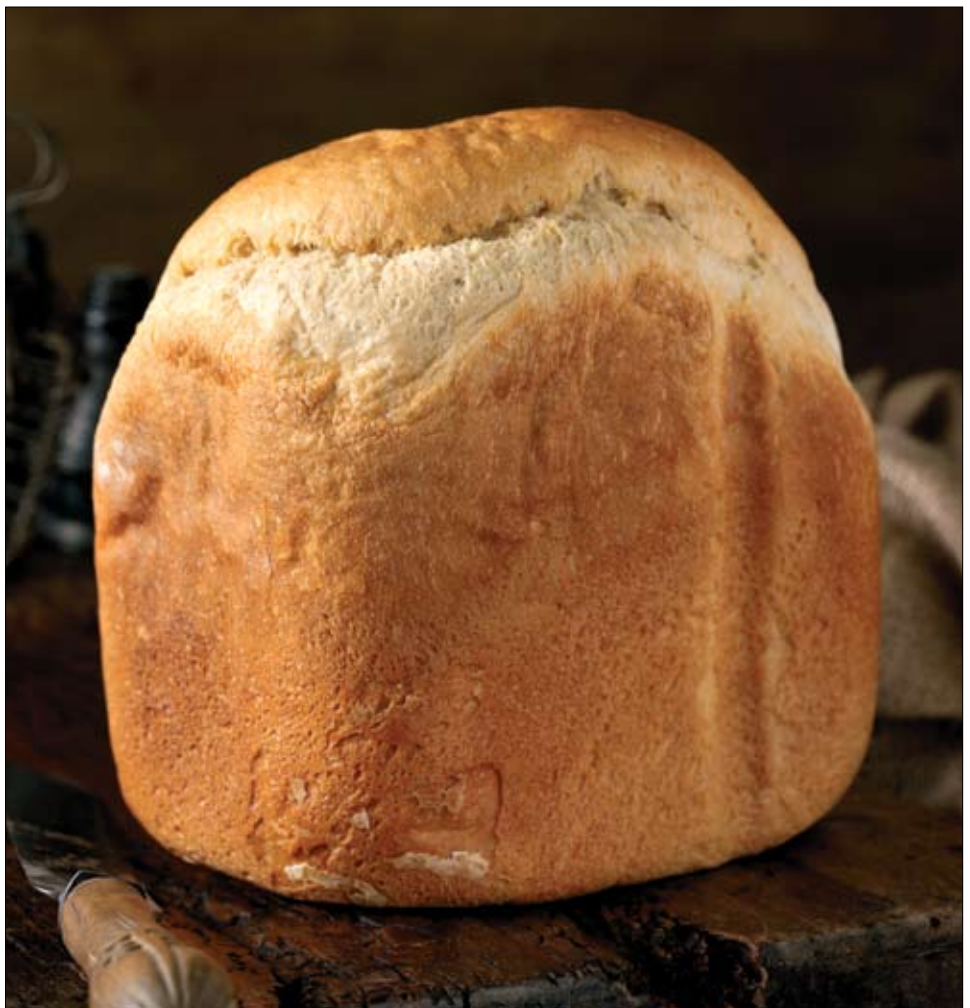
3 Duonkepėje nustatykite greitą baltos (paprastos) duonos kepimo funkciją (angl. *white rapid/basic*

rapid/fastbake) ir parinkite vidutinį apskrudimą (angl. *medium crust*). Dydis: 500 g mažam, 750 g vidutiniam arba 1 kg dideliam duonos kepalui. Spauskite „Start“ mygtuką.

4 Pasibaigus kepimo režimui, duoną išimkite iš kepimo formos. Kepalą apverskite ant grotelių ir palikite atvėsti.

VIRĖJO PATARIMAS

Kai duonai kepti pasirenkamas greitas režimas, mielėms lieka mažiau laiko kilti, todėl duona gali iškilti mažiau nei kepta baltos (paprastos) duonos kepimo režimu (angl. *white/basic*). Šaltu oru naudokite šiltesnį vandenį – vieną dalį verdančio vandens ir dvi šalto, – kad pagreitintumėte mielių veikimą.



PIENIŠKA DUONA

Duona, kepta su pienu, įgauna aksominio minkštumo, o paviršius pasidengia gražia rusva plutele. Taip pat, įpylus pieno, duona ilgiau negenda.



1 Į duonkepės kepimo indą įpilkite vandens ir pieno. Jei instrukcijoje nurodyta iš pradžių dėti mielių, sukeiskite sausų ir skystų sudedamųjų dalių eiliškumą.



2 Ant skysčio užbarstykite miltų taip, kad jie padengtų visą paviršių. Skirtinguose kampuose dėkite sviesto, įberkite cukraus ir druskos. Miltų viduryje padarykite nedidelį įdubimą (tik nepalieskite skysčio) ir įdėkite mielių.

1 KEPALAS

MAŽAS

180 ml / ¾ stiklinės pieno
60 ml / ¼ stiklinės vandens
375 g / 3¼ stiklinės nebalintų baltųjų duonos miltų
7,5 ml / 1½ arbat. šaukšt. druskos
10 ml / 2 arbat. šaukšt. granuliuotojo cukraus
20 g / 1½ šaukšt. sviesto
2,5 ml / ½ arbat. šaukšt. sausų greito kilimo mielių

VIDUTINIS

230 ml / 1 stiklinė pieno
100 ml / 7 šaukšt. vandens
500 g / 4½ stiklinės nebalintų baltųjų duonos miltų
7,5 ml / 1½ arbat. šaukšt. druskos
10 ml / 2 arbat. šaukšt. granuliuotojo cukraus
25 g / 2 šaukšt. sviesto
5 ml / 1 arbat. šaukšt. sausų greito kilimo mielių

DIDELIS

250 ml / 1 stiklinė pieno
115 ml / ½ stiklinės vandens
600 g / 5¼ stiklinės nebalintų baltųjų duonos miltų
10 ml / 2 arbat. šaukšt. druskos
10 ml / 2 arbat. šaukšt. granuliuotojo cukraus
25 g / 2 šaukšt. sviesto
7,5 ml / 1½ arbat. šaukšt. sausų greito kilimo mielių

VIRĖJO PATARIMAS

Pienas turėtų būti kambario temperatūros, antraip mielis nepakankamai aktyvinsis ir duona neiškils. Išimkite pieną iš šaldytuvo 30 minučių prieš naudodami. Galite naudoti tiek riebų nenugriebtą, tiek liesą pieną.

3 Duonkepėje nustatykite baltos (paprastos) duonos kepimo funkciją (angl. *white/basic*) ir parinkite vidutinį apskrudimą (angl. *medium crust*). Dydis: 500 g mažam, 750 g vidutiniam arba 1 kg dideliam duonos kepalui. Spauskite „Start“ mygtuką.

4 Pasibaigus kepimo režimui, duoną išimkite iš kepimo formos. Kepalą apverskite ant grotelių ir palikite atvėsti.

19 BANDELIŲ

PIENIŠKOS BANDELĖS

145 ml / $\frac{2}{3}$ stiklinės pieno225 g / 2 stiklinės nebalintų baltųjų
duonos miltų7,5 ml / $1\frac{1}{2}$ arbat. šaukšt. granuliuotojo
cukraus

5 ml / 1 arbat. šaukšt. druskos

15 g / 1 šaukšt. sviesto

2,5 ml / $\frac{1}{2}$ arbat. šaukšt. sausų greito
kilimo mielių

KVIETINĖS BANDELĖS

175 ml / $\frac{3}{4}$ stiklinės vandens175 g / $1\frac{1}{2}$ stiklinės nesijotų(nesmulkintų kviečių) duonos miltų
75 g / $\frac{3}{4}$ stiklinės nebalintų baltųjų
duonos miltų7,5 ml / $1\frac{1}{2}$ arbat. šaukšt. granuliuotojo
cukraus

5 ml / 1 arbat. šaukšt. druskos

25 g / 2 šaukšt. sviesto

2,5 ml / $\frac{1}{2}$ arbat. šaukšt. sausų greito
kilimo mielių

PAPUOŠIMAS

1 kiaušinio trynys, sumaišytas su

15 ml / 1 šaukšt. šalto vandens

15 ml / 1 šaukšt. avižinių dribsnių
arba smulkintų kviečių

15 ml / 1 šaukšt. aguonų sėklų

1 Į maišyklę įpilkite pieno pieniškoms bandelėms, tačiau jeigu Jūsų duonkepės instrukcijoje nurodyta iš pradžių dėti mielių, sukeiskite sausų ir skystų sudedamųjų dalių eiliškumą.

2 Ant skysčio užbarstykite baltųjų duonos miltų, kad visiškai padengtų paviršius. Į skirtingus maišyklės kampus įberkite druskos, cukraus ir įdėkite sviesto.

3 Miltų viduryje padarykite nedidelį įdubimą (neliesdami skysčių apačioje) ir įdėkite sausų mielių.

4 Duonkepėje nustatykite tešlos programą (angl. *dough*); jei įmanoma, rinkitės paprastos tešlos nustatymą (angl. *basic dough*). Spauskite „Start“ mygtuką.

ŠVENTINĖ DUONA

Šios tradicinės šveicarų ir vokiečių bandelės kepamos kaip vienos duonos kepalas apvalioje skardoje. Kaip rodo pavadinimas, ši Partybrot duona puikiai tinka didesnei kompanijai žmonių.



5 Aliejumi ištepkite apvalią 25 cm kepimo formą su išimamu dugnu ir maišymo dubenį. Pasibaigus tešlos ciklui, išimkite tešlą iš maišyklės ir įdėkite į maišymo dubenį.

6 Tešlą uždenkite aliejumi ištepta permatoma plėvele ir laikykite šaltai, kol paruošite nesijotų kvietinių miltų tešlą. Laikykitės pienoškų bandelių tešlos maišymo nurodymų, tik vietoje pieno naudokite vandenį.

7 Išimkite pienoškų bandelių tešlą iš šaldytuvo likus 20 minučių iki nesijotų kvietinių miltų tešlos maišymo pabaigos. Kai ši tešla bus paruošta, išimkite ją iš maišyklės ir padėkite ant miltais šiek tiek pabarstyto paviršiaus. Švelniai paminkykite tešlą kumščiais. Tą patį pakartokite su pienoškų bandelių tešla.



8 Pienoškų bandelių tešlą padalinkite į 9 gabaliukus, o nesijotų kvietinių miltų tešlą – į 10. Kiekvieną tešlos gabaliuką susukite į kamuoliuką.

9 Palei išorinį kepimo formos kraštą dėkite 12 tešlos kamuoliukų, kaitaliodami pienoškos ir kvietinės tešlos gabalėlius.



10 Į vidinį ratą dėkite dar 6 tešlos gabalėlius, o į vidurį įdėkite kvietinės tešlos bandelę.



11 Kepimo formą uždenkite aliejumi ištepta permatoma plėvele ir palikite bandeles kilti šiltoje vietoje 30–45 minutėms, arba kol tešlos tūris padvigubės. Tuo metu įkaitinkite orkaitę iki 200 °C.



12 Kvietinės tešlos bandeles patepkite kiaušinio trynio ir vandens glajumi, tuomet pabarstykite avižinių dribsnių ar smulkintų kviečių. Pieniškų tešlos bandeles taip pat patepkite glajumi ir pabarstykite aguonų sėklų. Kepkite 35–40 minučių, kol šventinė duona gražiai paruduos. Baigusią kepti duoną palikite skardoje 5 minutėms, tada padėkite ant grotelių atvėsti. Galite patiekti šiltą arba atausintą.



TRYS PAPLOTĖLIAI

100 ml / 7 šaukšt. vandens

60 ml / 4 šaukšt. natūralaus jogurto

280 g / 2½ stiklinės nebalintų baltųjų
duonos miltų1 smulkiai pjaustyta česnako skiltelė
5 ml / 1 arbat. šaukšt. juodųjų svogūnų
sėklų

5 ml / 1 arbat. šaukšt. maltų kalendrų

5 ml / 1 arbat. šaukšt. druskos

10 ml / 2 šaukšt. skaidraus medaus

15 ml / 1 šaukšt. lydyto ghee arba
paprasto sviesto ir 30–45 ml / 2–3 šaukšt.
patepti5 ml / 1 arbat. šaukšt. sausų greito kilimo
mielių15 ml / 1 šaukšt. smulkintų šviežių
kalendrų

GALIMI PAKEITIMAI

Paprastiems *Naan* paplotėliams nenaudokite nei kalendrų, nei česnaku, nei juodųjų svogūnų sėklų. Paplotėliams suteiksime pikantiškumo, jei įbersite žiupsnelį maltų juodųjų pipirų ar aitriųjų paprikų miltelių.

ČESNAKINĖ NAAN DUONA SU KALENDROMIS

Visame pasaulyje paplitę indiški restoranai siūlo keletą skirtingų šios aromatizuotos mielinės plokščiosios duonelės pavyzdžių. Ji yra ypač skani ir netruks tapti Jūsų mėgstamiausia. Duona tradiciškai yra kepama molinėje krosnyje, tačiau gamindami pagal šioje knygoje pateiktą receptą, gausite beveik identiškus rezultatus.

1 Į maišyklę įpilkite vandens ir natūralaus jogurto. Jei Jūsų duonkepės instrukcijoje nurodyta iš pradžių dėti sausų greito kilimo mielių, sukeiskite sausų ir skystų sudedamųjų dalių eiliškumą.

2 Ant skysčio užbarstykite miltų, kad visiškai padengtų paviršių. Įdėkite česnaku, juodųjų svogūnų sėklų ir maltų kalendrų. Į skirtingus maišyklės kampus įdėkite druskos, medaus ir 15 ml / 1 šaukšt. lydyto ar paprasto sviesto. Miltų viduryje padarykite nedidelį įdubimą (neliesdami skysčių apačioje) ir įdėkite sausų mielių.

3 Duonkepėje nustatykite tešlos programą (angl. *dough*); jei įmanoma, pasirinkite paprastos ar picos tešlos nustatymą (angl. *basic/pizza dough*). Spauskite mygtuką „Start“.

4 Pasibaigus tešlos maišymo ir minkymo ciklui, įkaitinkite orkaitę iki maksimalios temperatūros ir įdėkite tris kepimo skardas, kad įkaistų. Išimkite tešlą iš maišyklės ir padėkite ant šiek tiek miltais pabarstyto paviršiaus.

5 Į *Naan* duonelės tešlą švelniai minkydami kumščiais įminkykite susmulkintų kalendrų. Tešlą padalinkite į tris lygias dalis.



6 Kiekvieną tešlos gabalėlį iškočiokite į apvalią formą ir du iš jų uždenkite aliejumi ištepta permatoma plėvele. Likusį gabalėlį iškočiokite į lašo formą. Tešla turėtų būti 5–8 mm storio. Uždenkite aliejumi ištepta permatoma plėvele ir pakartokite procesą su kitais dviem tešlos gabalėliais.

7 Įkaitinkite orkaitę iki aukščiausios galimos temperatūros. Iškočiotus paplotėlius padėkite ant jau įkaitusios kepimo skardos ir kepkite 4–5 minutes, kol tešla išsipūs. Išimkite skardas iš orkaitės viršaus ir kelioms sekundėms pašaukite į orkaitės apačią, kol *Naan* paplotėliai ims ruduoti ir iškils pūslelės.

8 Paplotėlius ištepkite lydytu sviestu ir patiekite šiltus.

ITALIŠKI PAPLOTĖLIAI CARTA DI MUSICA

Šios traškios, trapios duonos paplotėliai išvaizda primena rankraštinio muzikos popieriaus lapus, todėl duona gavo tokį pavadinimą. Šie duonos paplotėliai kilę iš Sardinijos, tačiau šiandien jų galima rasti visoje Pietų Italijoje, kur naudojami ne tik kaip duona, bet ir kaip pakaitalas lazanijos makaronams. Šiuos paplotėlius taip pat galima naudoti kaip pagrindus picoms.



1 Į maišyklę įpilkite vandens. Jei Jūsų duonkepės instrukcijoje nurodyta iš pradžių dėti sausų greito kilimo mielių, sukeiskite sausų ir skystų sudedamųjų dalių eiliškumą.

2 Ant vandens užbarstykite baltųjų duonos miltų, kad visiškai padengtų paviršių. Į vieną maišyklės kamputį įberkite cukraus, o į kitą druskos. Miltų viduryje padarykite nedidelį įdubimą (neliesdami skysčių apačioje) ir įdėkite sausų mielių.

3 Duonkepėje nustatykite tešlos programą (angl. *dough*); jei įmanoma, pasirinkite paprastos tešlos nustatymą (angl. *basic dough*). Spauskite mygtuką „Start“.



4 Pasibaigus tešlos ciklui, išimkite tešlą iš maišyklės ir padėkite ant šiek tiek miltais pabarstyto paviršiaus. Tešlą švelniai paminkykite kumščiais ir padalinkite į keturias lygias dalis. Kiekvieną gabalėlį iškočiokite į apvalios formos 3 mm storio paplotėlį.

8 PAPLOTĖLIAI

280 ml / 1¼ stiklinės vandens
450 g / 4 stiklinės nebalintų baltųjų
duonos miltų

7,5 ml / 1½ arbat. šaukšt. druskos
5 ml / 1 arbat. šaukšt. granuliuotojo
cukraus

5 ml / 1 arbat. šaukšt. sausų greito kilimo
mielių

VIRĖJO PATARIMAS

Pusiaus iškepusius duonos paplotėlius pjauti per pusę gali būti kebloka. Kad būtų lengviau, padalinkite tešlą į 6 ar 8 gabalėlius ir, prieš kepdami, iškočiokite kiek įmanoma ploniau. Tada pjaustyti duonos nereikės.

5 Iškočiokite kitus tešlos gabalėlius. Jeigu tešla ims trūkinėti, uždenkite ją aliejumi ištepta permatoma plėvele ir palikite 2–3 minutėms.



6 Iškočiotą tešlą uždenkite aliejumi ištepta permatoma plėvele ir palikite kilti 10–15 minučių ant miltais pabarstyto paviršiaus. Įkaitinkite orkaitę iki 230 °C, kartu įkaitindami ir dvi kepimo skardas.

7 Imkite po vieną paplotėlį ir dėkite ant kepimo skardos. Kepkite 5 minutes, arba kol tešla išsipūs.

8 Išimkite paplotėlius iš orkaitės ir horizontaliai perpjaukite per pusę – taip gausite du plonesnius paplotėlius. Puseles vėl pašaukite į orkaitę ir kepkite 5–8 minutes, kol apskrus.

9 Išėmę iš orkaitės apverskite ant grotelių ir palikite atvėsti.

2 PICOS

130 ml / ½ stiklinės vandens

30 ml / 2 šaukšt. aukščiausios kokybės pirmo spaudimo alyvuogių aliejaus ir šiek tiek patepti

225 g / 2 stiklinės nebalintų baltųjų duonos miltų

5 ml / 1 arbat. šaukšt. druskos

2,5 ml / ½ arbat. šaukšt. granuliuotojo cukraus

5 ml / 1 arbat. šaukšt. sausų greito kilimo mielių

ĮDARAS

75 g gabalėlio saliamio

50 g / ½ stiklinės alyvuogių aliejuje išmirkytų pjaustytų saulėje džiovintų pomidorų

100 g / ⅔ stiklinės mažais kubeliais pjaustyto mocarelos sūrio

50 g / ⅔ stiklinės šviežiai tarkuoto parmezano sūrio

50 g kubeliais pjaustyto gorgoncolos sūrio

75 g / ½ stiklinės rikotos sūrio

30 ml / 3 šaukšt. pjaustytų šviežių bazilikų

2 kiaušinių tryniai

Druska ir šviežiai malti juodieji pipirai



1 Į maišyklę įpilkite vandens ir alyvuogių aliejaus. Jei duonkepės instrukcijoje nurodyta, sukeiskite sausų ir skystų sudedamųjų dalių eiliškumą. Skysčio paviršių padenkite baltaisiais duonos miltais.

GALIMI PAKEITIMAI

Įdarai galite naudoti įvairias sudedamąsias dalis, atsižvelgdami į savo įnorius ar šaldytuvo turinį. Saliamį galite pakeisti kumpiu ar pakepintais grybais. Pikantiškesniam skoniu rinkitės pjaustytą šviežią aitrąją papriką. Vietoje dviejų didelių perlenktųjų picų iškepkite keturias.

PERLENKTOJI PICA SU ĮDARU

Perlenktoji pica – tai perlenkta pica su įdaru viduje. Šias picas buvo pradėta kepti Neapolyje ir iš pradžių buvo gaminama iš keturkampės picos tešlos, o šiais laikais jos primena pyragus su mėsos ir daržovių įdaru.

2 Į skirtingus maišyklės kampus įberkite druskos ir cukraus. Miltų viduryje padarykite nedidelį įdubimą (nepaliesdami skysčio apačioje) ir įdėkite sausų greito kilimo mielių.

3 Duonkepėje nustatykite tešlos programą (angl. *dough*); jei įmanoma, rinkitės paprastos tešlos ar picos nustatymą (angl. *basic/pizza dough*). Spauskite mygtuką „Start“.



4 Įdarai supjaustykite saliamį 5 mm kubeliais. Mėsos gabaliukus suberkite į dubenėlį, įdėkite saulėje džiovintų pomidorų, mocarelos, parmezano, gorgoncolos ir rikotos sūrio, bazilikų ir kiaušinių trynių. Gera viską išmaišykite, pabarstykite druska ir nepagailekite maltų juodųjų pipirų. Aliejumi ištepkite kepimo skardą.



5 Pasibaigus minkymo ciklui, išimkite perlenktosios picos tešlą iš maišyklės ir padėkite ant miltais pabarstyto paviršiaus. Švelniai paminkykite tešlą kumščiais ir padalinkite į dvi lygias dalis. Iškočiokite kiekvieną jų į 5 mm storio apskritimą. Įkaitinkite orkaitę iki 220 °C.

VIRĖJO PATARIMAS

Perlenktąją picą galite paruošti kepti iš anksto. Užmaišę tešlą, įdėkite ją į dubenį, uždenkite aliejumi ištepta permatoma plėvele ir laikykite šaldytuve iki 4 valandų. Jei tešla ims kilti virš dubens, paminkykite ją kumščiais, kad išleistumėte nereikalingą orą. Palaukite, kol tešla vėl bus kambario temperatūros, tada formuokite ir įdarykite. Jei norite, galite paruoštą picą palikti iki 2 valandų stovėti šaldytuve, kol būsite pasiruošę kepti.

6 Padalinkite įdarą dviem picoms ir dėkite tik ant vienos tešlos pusės. Iki picos pagrindo kraštų palikite 1,5 cm.



7 Kraštus patepkite vandeniu ir tuščia tešlos dalimi užkllokite įdarą. Pirštais sandariai užspauskite abiejų perlenktųjų picų kraštus.



8 Įdėkite picas į skardą, ištepkite alyvuogių aliejumi ir kepkite 20 minučių, arba kol jos įgaus gražią auksinę spalvą ir iškils.



1 KEPALAS

15 ml / 1 šaukšt. aukščiausios kokybės pirmo spaudimo alyvuogių aliejaus

1 nedidelis pjaustytas svogūnas

200 g / 3 nulupti, išdarinėti ir supjaustyti slyviniai pomidorai

500 g / 4½ stiklinės nebalintų baltųjų duonos miltų

2,5 ml / ½ arbat. šaukšt. šviežiai maltų juodųjų pipirų

7,5 ml / 1½ arbat. šaukšt. druskos

10 ml / 2 arbat. šaukšt. granuliuotojo cukraus

5 ml / 1 arbat. šaukšt. sausų greito kilimo mielių

15 ml / 1 šaukšt. pjaustytų šviežių bazilikų

PATEPIMAS

1 kiaušinio trynys

15 ml / 1 šaukšt. vandens

1 Nedidelėje keptuvėje įkaitinkite alyvuogių aliejų ir įdėkite pjaustytą svogūną. Kepkite ant vidutinės ugnies 3–4 minutes, kol jie švelniai pagels.



2 Įdėkite slyvinių pomidorų ir pakepinkite 2–3 minutes, kol šiek tiek suminkštės. Košdami per sietą, pomidorus su svogūnais perpilkite į matavimo indą ar dubenį ir išorine šaukšto puse mišinį paspauskite, kad išsiskirtų sulčių.

3 Kepimo sultis sumaišykite su vandeniu, kad gautumėte 280 ml / 1¼ stiklinės skysčių (žr. „Galimi pakeitimai“). Skysčiams ataušus, supilkite juos į duonkepės maišyklę. Jei duonkepės naudojimo instrukcijoje nurodyta pirma dėti mielių, sukeiskite sausų ir skystų sudedamųjų dalių eiliškumą.

DUONA SU ŠVIEŽIAIS POMIDORAIŠ IR BAZILIKAIS

Šioje duonoje juntami keli tradiciniai Viduržemio jūros baseino skoniai. Saldūs slyviniai pomidorai, svogūnai ir švieži bazilikai šiame viliojančiame kepinyje vienas kitą puikiai papildo. Patiekite duoną ant pietų stalo drauge su dubenėliu sviesto ar aukščiausios kokybės alyvuogių aliejaus pamirkymui.



4 Skysčių mišinį užbarstykite miltais ir įberkite maltų juodųjų pipirų. Į skirtingus maišyklės kampus įdėkite druskos ir cukraus.

5 Miltų viduryje padarykite negilų įdubimą (neliesdami skysčių apačioje) ir įdėkite mielių.

6 Duonkepėje nustatykite tešlos programą (angl. *dough*); jei įmanoma, rinkitės pagrindinį tešlos nustatymą (angl. *basic dough*). Spauskite mygtuką „Start“. Aliejumi patepkite 23 x 13 cm kepimo formą.

7 Pasibaigus tešlos minkymo ciklui, išimkite tešlą iš maišyklės ir padėkite ant miltais pabarstyto paviršiaus. Paminkykite kumščiais, kad išleistumėte nereikalingą orą.



8 Į tešlą įminkykite paruoštą svogūną su pomidorais ir įberkite pjaustytą šviežių bazilikų. Jei nuo daržovių mišinio tešla taps kiek per šlapia, gali tekti įdėti daugiau miltų.



9 Iš tešlos iškočiokite 2,5 cm storio stačiakampį. Užlenkite šonus iki vidurio ir gerai prispauskite. Per vidurį padarykite įdubimą ir sulenkite išilgai dar kartą. Švelniai ridinėdami suformuokite maždaug 40 cm ilgio kepalą.

10 Suteikite tešlai „S“ raidės formą ir įdėkite į paruoštą skardą. Uždenkite aliejumi patepta permatoma plėvele ir palikite šiltoje vietoje 30–45 minutes. Tuo metu įkaitinkite orkaitę iki 200 °C.



11 Paruoškite kiaušinio trynio ir vandens plakinį. Nuimkite nuo kepalas plėvelę ir patepkite paviršium plakinium. Kepkite 35–40 minučių, arba kol duona taps gražios auksinės spalvos.

GALIMI PAKEITIMAI

Kad pomidorų skonis būtų intensyvesnis, 3 žingsnyje 15 ml / 1 šaukšt. vandens pakeiskite 15 ml / 1 šaukšt. džiovintų pomidorų tyrę.



1 KEPALAS

85 ml / $\frac{3}{8}$ stiklinės pieno120 ml / $\frac{1}{2}$ stiklinės vandens

1 kiaušinis

400 g / $3\frac{1}{2}$ stiklinės nebalintų baltųjų
duonos miltų

100 g / 1 stiklinė kukurūzų miltų

5 ml / 1 arbat. šaukšt. granuliuotojo
cukraus

5 ml / 1 arbat. šaukšt. druskos

7,5 ml / $1\frac{1}{2}$ arbat. šaukšt. sausų greito
kilimo mielių15 ml / 1 šaukšt. pjaustytų šviežių žalių
aitriųjų paprikų115 g / $\frac{3}{8}$ stiklinės nukoštų konservuotų
kukurūzų

25 g / 2 šaukšt. sviesto

1 Į duonkepės maišyklę įpilkite vandens ir pieno, įmuškite kiaušinį. Jei instrukcijoje nurodyta, sukeiskite sausų ir skystų sudedamųjų dalių eiliškumą. Skystį užbarstykite baltaisiais ir kukurūzų miltais. Į skirtingus maišyklės kampus įberkite druskos ir cukraus. Miltų viduryje padarykite negilų įdubimą ir įdėkite mielių.

1 KEPALAS

MAŽAS

 $\frac{1}{2}$ tuščiavidurės raudonos paprikos
be sėklų $\frac{1}{2}$ tuščiavidurės žalios paprikos
be sėklų $\frac{1}{2}$ tuščiavidurės geltonos paprikos
be sėklų200 ml / $\frac{3}{8}$ stiklinės pieno120 ml / $\frac{1}{2}$ stiklinės vandens500 g / $4\frac{1}{2}$ stiklinės nebalintų baltųjų
duonos miltų10 ml / 2 arbat. šaukšt. granuliuotojo
cukraus7,5 ml / $1\frac{1}{2}$ arbat. šaukšt. druskos7,5 ml / $1\frac{1}{2}$ arbat. šaukšt. sausų greito
kilimo mielių

Pienas patepti

5 ml / 1 arbat. šaukšt. kmynų

1 Paprikas supjaustykite kubeliais. Į duonkepės maišyklę įpilkite vandens ir pieno. Jei instrukcijoje nurodyta, sukeiskite sausų ir skystų sudedamųjų dalių eiliškumą. Skystį užbarstykite miltais ir į skirtingus maišyklės kampus įberkite cukraus ir druskos.

BURBULINĖ KUKURŪZŲ DUONA

Šiame recepte susijungia dvi tradicinės amerikietiškos duonos rūšys – kukurūzų ir burbulinė duona. Kepalas dvelkia kukurūzais ir yra pilnas aitriųjų paprikų, o duonos „burbulus“ ypač lengva atplėšti.

2 Duonkepėje nustatykite tešlos programą (angl. *dough*); jei įmanoma, rinkitės priedų paskirstymo nustatymą (angl. *raisin dough*). Spauskite mygtuką „Start“. Duonkepei pyptelėjus arba iki minkymo ciklo pabaigos likus 5 minutėms, įdėkite aitriųjų paprikų ir konservuotų kukurūzų. Aliejumi ištepkite kepimo skardą.



3 Pasibaigus tešlos minkymo ciklui, išimkite tešlą iš maišyklės ir švelniai

paminkykite kumščiais. Supjaustykite į 20 lygių gabalėlių ir iš jų suformuokite rutuliukus. Pusę tešlos rutuliukų išdėliokite apskritoje 22 cm skersmens nepridegančioje pyragų kepimo formoje. Tarp jų palikite nedidelius tarpus. Likusius rutuliukus sudėkite ant viršaus taip, kad užpildytų tuščias ertmes.

4 Uždenkite aliejumi patepta permatoma plėvele ir palikite kilti šiltoje vietoje 30–45 minutes, arba kol tešlos masė padidės beveik du kartus. Tuo metu orkaitę įkaitinkite iki 200 °C.

5 Kai kepalas iškils, pašlakstykite jį tirpdytu sviestu.

6 Duoną kepkite 30–35 minutes, arba kol kepalas iškils ir taps gražios auksinės spalvos. Pasibaigus kepimo ciklui, išimkite duoną iš duonkepės ir padėkite ant grotelių atvėsti. Pateikite šiltą arba ataususią.

ĮVAIRIŲ PAPRIKŲ DUONA

Ši spalvinga, skonių gama alsuojanti duona labai gražiai atrodo supjaustyta, nes viduje matyti įvairių spalvų paprikos gabaliukai. Jei norite, galite įdėti ir oranžinės paprikos.

2 Miltų viduryje padarykite negilų įdubimą ir įdėkite mielių. Duonkepėje nustatykite tešlos programą (angl. *dough*); jei įmanoma, rinkitės priedų paskirstymo nustatymą (angl. *raisin dough*). Spauskite mygtuką „Start“. Aliejumi patepkite kepimo skardą.

3 Duonkepei pyptelėjus arba iki minkymo ciklo pabaigos likus 5 minutėms, įdėkite pjaustytą paprikų.

4 Pasibaigus tešlos programai, išimkite tešlą iš maišyklės ir padėkite ant miltais pabarstyto paviršiaus. Švelniai paminkykite kumščiais, kad išleistumėte nereikalingą orą. Iš tešlos suformuokite putlų rutulį. Rankomis švelniai išminkykite ovalo formos kepalą. Įdėkite į paruoštą kepimo skardą ir uždenkite aliejumi patepta permatoma plėvele. Palikite kilti 30–45 minutes, kol tešlos masė padidės beveik du kartus.



5 Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C. Kepalo viršų patepkite pienu ir pabarstykite kmynų. Aštriu peiliu išilgai įpjaukite tešlos paviršių.

6 Kepkite 35–40 minučių, arba kol duona pasidengs auksine plutele ir, pastuksenus į pagrindą, atrodys, tarytum jis būtų tuščiaviduris. Pasibaigus kepimo ciklui, išimkite duoną iš duonkepės ir padėkite ant grotelių atvėsti.



12 BANDELIŲ PIRŠTELIŲ

1 kiaušinis

100 ml / 7 šaukšt. pieno

225 g / 2 stiklinės nebalintų baltųjų
duonos miltų

5 ml / 1 arbat. šaukšt. druskos

2,5 ml / ½ arbat. šaukšt. smulkiojo
cukraus

50 g / ¼ stiklinės sviesto

5 ml / 1 arbat. šaukšt. sausų greito kilimo
mielių

30 ml / 2 šaukšt. pieno patepti

VIRĖJO PATARIMAS

Užmaišykite dvigubai daugiau tešlos ir perviršį užšaldykite. Jums prireiks tiek pat mielių.

1 Į duonkepės maišyklę įpilkite pieno ir įmuškite kiaušinį. Jei instrukcijoje nurodyta, sukeiskite sausų ir skystų sudedamųjų dalių eiliškumą.

10 BANDELIŲ

140 ml / ⅔ stiklinės pieno

140 ml / ⅔ stiklinės vandens

225 g / 2 stiklinės girmomis maltų
nesijotų kvietinių duonos miltų ir šiek
tiek pabarstyti225 g / 2 stiklinės nebalintų baltųjų
duonos miltų

7,5 ml / 1½ arbat. šaukšt. druskos

10 ml / 2 arbat. šaukšt. smulkiojo cukraus

5 ml / 1 arbat. šaukšt. sausų greito kilimo
mielių

Pienas patepti

1 Į duonkepės maišyklę įpilkite pieno ir vandens. Jei instrukcijoje nurodyta, sukeiskite sausų ir skystų sudedamųjų dalių eiliškumą. Užbarstykite miltų, kad padengtų skystį. Į skirtingus maišyklės kampus įdėkite druskos ir cukraus. Miltuose padarykite nedidelį įdubimą ir įdėkite mielių. Duonkepėje nustatykite tešlos programą (angl. *dough*); jei įmanoma, rinkitės paprastos tešlos nustatymą (angl. *basic dough*). Spauskite mygtuką „Start“.

BANDELIŲ PIRŠTELIAI

Šiems nedideliems, ypač minkštiems bandelių piršteliams daugiausia skonio suteikia pienas ir kiaušiniai. Naudokite juos mažiems sumuštinukams arba patiekite prie sriubos.

2 Užbarstykite miltų, kad visiškai padengtų skystį. Į skirtingus maišyklės kampus įdėkite cukraus, druskos ir sviesto. Miltuose padarykite nedidelį įdubimą (neliesdami skysčių apačioje) ir įdėkite sausų greito kilimo mielių.

3 Duonkepėje nustatykite tešlos programą (angl. *dough*); jei įmanoma, rinkitės paprastos tešlos nustatymą (angl. *basic dough*). Spauskite mygtuką „Start“. Aliejumi patepkite dvi kepimo skardas.

4 Pasibaigus tešlos programai, išimkite tešlą iš maišyklės ir padėkite ant miltais pabarstyto paviršiaus. Ją švelniai paminkykite kumščiais, kad išleistumėte nereikalingą orą. Tešlą padalinkite į

12 lygių dalių ir uždenkite aliejumi patepta permatoma plėvele.

5 Imkite po vieną gabalėlį ir išminkykite kūgio formos bandeles. Tą patį pakartokite su kitais tešlos gabalėliais, kol suformuosite 12 vienodų bandelių.

6 Ant vienos kepimo skardos vieną greta kitos sudėkite šešias bandeles. Uždenkite aliejumi patepta permatoma plėvele ir palikite šiltoje vietoje kilti 30 minučių, arba kol tešlos masė padidės du kartus ir bandelės ims liestis. Tuo metu įkaitinkite orkaitę iki 220 °C.

7 Jei norite, bandelių pirštelių patepkite pienu. Kepkite 15–18 minučių, arba kol gražiai apskrus. Bandeles perkelkite ant grotelių atvėsti, o atvėsusias atskirkite vieną nuo kitos.

APSKRITOS PUSRYTINĖS BANDELĖS

Nėra nieko geriau, kaip ryte pabusti nuo šviežiai keptos duonos kvapo. Nesijoti miltai suteikia šioms pusrytinėms bandelėms stipresnio skonio.

2 Pasibaigus tešlos ciklui, išimkite tešlą iš maišyklės ir padėkite ant miltais pabarstyto paviršiaus. Švelniai paminkykite tešlą kumščiais, kad išleistumėte nereikalingą orą. Padalinkite ją į 10 dalių ir uždenkite aliejumi patepta permatoma plėvele.



3 Traukite po vieną gabalėlį ir saujoje suformuokite rutulį. Padėkite ant miltais pabarstyto paviršiaus ir iškočiokite

plokščius, ovalius 10 x 7,5 cm paplotėlius.

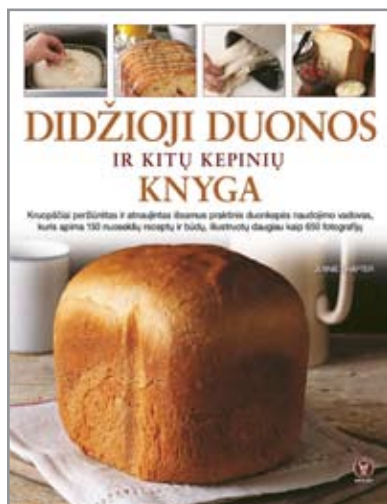
4 Taip pat formuokite likusią tešlą, kol turėsite 10 plokščių ovalių paplotėlių. Aliejumi patepkite dvi kepimo skardas.

5 Sudėkite bandeles ant paruoštų kepimo skardų. Uždenkite aliejumi patepta permatoma plėvele ir palikite kilti šiltoje vietoje apie 30 minučių, arba kol tešlos masė padidės beveik du kartus. Tuo metu įkaitinkite orkaitę iki 200 °C.

6 Trimis viduriniaisiais pirštais spustelkite bandelių vidurį, kad išsisklaidytų dideli oro tarpai. Patepkite pienu ir šiek tiek pabarstykite nesijotų kvietinių miltų.

7 Kepkite 15–20 minučių, arba kol bandelės švelniai apkeps. Išėmę palikite ant grotelių šiek tiek atvėsti ir patiekite, kol dar šiltos.





**ĮSIGYKITE
KNYGĄ DABAR**

 **knygos.lt**